

## Hoender-Brokkoli & Pasta gereg

---

### **BESTANDDELE**

1 kg	Hoender
500g	Brokkoli, bevrore of vars
125g	Spek, gesnipper
2k	Pasta, skroef of penne
500ml	Hoenderaftreksel
1pk	Sampioenroomsop poeier
250ml	Mayonnaise
1t	Kerriepoeier
½	Suurlemoen se sap
2	Tamaties, in skywe gesny
1k	Gerasperde kaas

### **METODE**

- Geur die hoender, maak dit gaar en vlok
- Kook die Brokkoli in soutwater vir 5 minute
- Braai die spek tot bros
- Maak die pasta gaar en dreineer
- Meng al die bogenoemde en plaas in 'n gesmeerde oondpan
- Meng die hoenderaftreksel, sampioensop, mayonaise, kerriepoeier en suurlemoensap
- Gooi hierdie sous bo-oor die gemengde hoender, brokkoli, spek & pasta
- Bedek met 'n laag tamatieskywe
- Besprinkel met kaas
- Bedek en bak vir 20 minute by 180°C
- Haal foelie af en rooster tot goudbruin

<http://phantocomp.weebly.com>